

# Cake Poire et Chocolat

## Dessert



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :25 min

Temps de cuisson/repos :45 min

Calories par portion : 302 Kcal

Charge glycémique par portion: 19.983

## Les ingrédients

- 3.0 u Poire
- 90.0 gr Chocolat noir (tablette)
- 150.0 gr Farine de blé
- 1.0 u Sachet levure chimique
- 80.0 gr Sucre
- 3.0 u Oeuf
- 90.0 gr Beurre

Préchauffez le four à 180°C (th6)

### Préparation de la pâte

Mélangez : farine, sucre, jaune d'oeufs, beurre fondu, levure, jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Épluchez et coupez les poires en dés pour incorporez à la pâte.

Cassez le chocolat en carrés: Faites en fondre au micro onde avec un peu d'eau 50gr et cassez les 40gr restants en petits morceaux (pour faire des pépites). Puis incorporez le tout dans la pâte.

Mélangez bien.

Montez les blancs en neige et les ajoutez délicatement à la pâte.

### Cuisson

Dans un moule à cake beurré versez l'appareil.

Enfourner dans un four chaud, à 180° (thermostat 6/7), pendant 45 min.

### Présentation

A proposer en dessert ou au goûter... succès garanti!!